

El Gran Rojo

Makes: 50 servings

50 Servings

Ingredients	Weight	Measure
Cebada	1.6 lbs	
Calabacín, pelado, sin semillas y picado		1 gl
Remolacha fresca, limpia, cortada y pelada		5 tzas
Aceite vegetal, canola		3 Cdas 2 cdtas
Canela, molida		2 Cdas
Semillas de calabaza, tostadas		2 tzas
Queso Cheddar, rallado, bajo en grasa	17 oz	
Sal gruesa o "kosher"		2 Cdas



Directions

1. Lávese las manos por 20 segundos y séquese con una toalla de papel desechable.
2. Hierva la cebada durante aproximadamente 60 minutos a fuego medio o hasta que este blanda.
3. Escorra, enjuague y cubra la cebada con una capa de 1/3 del aceite.
4. Puede enfriar la cebada para usarla más tarde. Enfríela a 70° F, si no va a usarla durante las siguientes 2 horas y a 40° F, si no va a

usarla durante las siguientes 4 horas.

5. Remueva la cáscara del calabacín, quítele las semillas y córtelo en pedazos cuadrados.
6. Restriegue, recorte y pele las remolachas, luego córtelas en pedazos cuadrados. No se preparan con anticipación ya que el zumo de la remolacha puede secarse y la receta perdería su color rosa.
7. Mezcle el resto del aceite con la canela. Mezcle la mitad de la mezcla de aceite con los trocitos de calabacín y la otra mitad con la remolacha en cubos. Rostice las verduras por separado en un horno de convección a 400°F por 10 minutos y a 350° F por 25 minutos en las bandejas para hornear.
8. Tueste las semillas de calabaza durante 15 minutos a 300°F, si no han sido previamente tostadas.
9. Ralle el queso si esta en forma de bloque.
10. Mezcle todos los ingredientes, excepto el queso.
11. Distribuya cada porción con un cucharón No. 8 o una porción de 1/2 taza.
12. Decórelo con queso rallado.